МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.997
М99

Составитель *Г.С. Выдревич*

М 99 **Мясные** закуски / Сост. Г.С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Мясные закуски универсальны. Их можно использовать в качестве завтрака или ужина, а горячие — и в качестве второго обеденного блюда, можно подать на праздничный стол, можно даже заготавливать впрок (правда, всего лишь на несколько дней).

Рецепты, приведенные в книге, помогут начинающему кулинару разнообразить меню, а опытному — отточить свое мастерство.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-22678-8

ПРЕДИСЛОВИЕ

Закуска – блюдо практически универсальное. Ею можно позавтракать или поужинать, начать обед, порадовать гостей во время праздника. Особенно характерны закуски для русской кухни, где их встречается великое множество.

Закуски подразделяют на горячие и холодные, но это деление довольно условное, ибо многие горячие закуски можно использовать в холодном виде, и наоборот.

Готовят закуски из самых разных продуктов: овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, как свежих, так и консервированных или замороженных. Для праздничного стола их можно красиво оформить и украсить, чаще всего – с помощью зелени или ярко окрашенных овощей (редиса, помидоров, огурцов).

Холодные закуски подают на фарфоровой, мельхиоровой либо металлической посуде, предварительно охладив ее, а горячие – на фарфоровой или керамической (желательно слегка нагретой).

Выбирая ту или иную закуску, важно помнить, что ее главное назначение – подготовить организм к приему основной пищи, вызвать аппетит, поэтому закуска не должна быть ни чрезмерно питательной, ни обильной. По этой же причине нередко закуски делают острыми или подают к ним острые приправы: это способствует выделению желудочного сока.

Для мясных закусок мясо лучше покупать нежирное, молодое, которое не требует долгой тепловой обработки.



А чтобы мясо стало еще более мягким и сочным, его можно вымочить в легком маринаде, в квасе, кислом молоке или рассоле – огуречном либо капустном.

Определить доброкачественность мяса несложно. Надавите на него пальцем. Если ямка от него быстро выровнялась – мясо свежее. Кроме того, на разрезе оно должно быть почти сухим. Ну и, конечно, запах. Он сразу же выдаст лежалое мясо.

С замороженным мясом несколько сложнее. Тут описанные приемы не годятся. Главное – чтобы мясо не было чересчур светлым (то есть перемороженным) и чтобы на нем не выделялись кристаллы и потеки (это значит, что мясо размораживали, а затем замораживали снова, и оно потеряло практически весь сок).

Помните, мясные закуски – блюдо весьма сытное. Так что если вы подаете их к праздничному (а следовательно, обильному) столу, таких закусок должно быть немного, а порционные куски лучше делать небольшими.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны с мясной начинкой

2 крупных баклажана, 250 г мясного фарша, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 500 г помидоров, 100 г тертого сыра, 50 г семян пинии, 2 ст. ложки растительного масла, 1,5 ч. ложки душицы, свежий тимьян, черный молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, удалить мякоть. Образовавшиеся «лодочки» посолить изнутри. Мякоть опустить в холодную воду, выдержать около получаса, а затем нарезать небольшими кубиками.

Лук и чеснок мелко порубить, слегка обжарить в растительном масле, добавить фарш. Обжарить, пока фарш не станет рассыпчатым. Добавить мякоть баклажана, перемешать и снять с огня. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками. Треть помидоров смешать с фаршем, посолить и поперчить по вкусу. Оставшиеся помидоры положить в огнеупорную посуду, посолить и поперчить. «Лодочки» из баклажанов сполоснуть в холодной воде, обсушить салфеткой, заполнить фаршем, выложить на помидоры и посыпать сыром.

Семена пинии обжарить на сухой сковороде и посыпать баклажаны поверх сыра.

Выпекать в нагретой до 200° С духовке в течение 50 мин.

Готовое блюдо посыпать измельченным тимьяном и сразу же подавать.

Ветчина в пивном кляре

1 стакан мелко нарезанной ветчины, измельченная зелень петрушки, растительное масло или кулинарный жир.

Для кляра: 0,5 стакана пива, 0,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Приготовить кляр. Яичный белок аккуратно отделить от желтка. Желток соединить с мукой, пивом и размягченным маслом, посолить по вкусу и тщательно перемешать до образования однородной массы. Белок взбить в крутую пену и ввести в кляр. Снова тщательно перемешать.

Ветчину перемешать с зеленью, всыпать в кляр и перемешать так, чтобы тесто обволокло каждый кусочек ветчины.

Разогреть масло или жир. Смесь брать чайной ложкой и опускать в кипящий фритюр. Когда заготовки зарумянятся, вынуть их и выложить на салфетку, чтобы удалить лишний жир.

Готовое блюдо подавать горячим.

Венский рулет

500 г свиного фарша, 150 г свиной печени, 200 г сала, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 яйца, 3–4 ломтика белого хлеба без корки, 250 мл мясного бульона, 0,5 стакана

жирных сливок или сметаны, 4 ст. ложки апельсинового сока, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка крахмала, черный молотый перец, соль.

Хлеб размочить в холодной воде, а затем отжать. Печень мелко порубить острым ножом. Сало нарезать очень маленькими кубиками. Лук и чеснок порубить.

Фарш соединить с хлебом, печенью, луком, чесноком и яйцами, добавить горчицу, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать рулет.

Половину сала выложить в форму, положить на него рулет, посыпать оставшимся салом. Заготовку поставить в духовку, разогретую до 220° С. Через 45 мин полить рулет половиной горячего бульона, слегка прогреть и вынуть форму из духовки.

В оставшийся бульон добавить немного воды, положить крахмал, влить сливки или сметану, апельсиновый сок, посолить и поперчить по вкусу. Прогреть на слабом огне, помешивая, пока соус не загустеет.

Готовый рулет полить соусом. Подавать горячим.

«Гнезда» из мяса с фруктами

300 г смешанного мясного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 киви, 50 г мякоти ананаса, 16 вишен, 150 г сыра «Гауда», растительное масло, молотый сладкий перец, черный молотый перец, соль.

Лук мелко порубить, добавить фарш, яйцо, сухари, сладкий и черный перец, посолить по вкусу и тща-

тельно перемешать. Из получившейся массы сформовать четыре шарика и обжарить их в горячем масле в течение 5 мин.

Киви очистить, нарезать кружочками. Ананас нарезать тонкими ломтиками. Вишню очистить от косточек. Сыр нарезать кубиками.

Мясные шарики положить на фольгу, накрыть кусочками киви и ананаса, вишней, кубиками сыра. Закрыть фольгу. Запечь на гриле, пока сыр не расплавится.

Закуску подавать горячей.

Мясное ассорти

200 г копченого мяса, 200 г любой колбасы, 200 г ветчины, 4 луковицы, 6 помидоров.

Мясо, колбасу и ветчину нарезать одинаковыми кубиками среднего размера. Помидоры нарезать дольками, лук – колечками.

Все ингредиенты, чередуя, надеть на шампуры. Поджарить на костре или на сухой сковороде. Готовое ассорти выложить на тарелку. Можно полить лимонным соком.

Говядина по-тирольски

450 г отварной мякоти говядины, 2 крупные луковицы, 7–8 помидоров, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.



Мясо нарезать тонкими ломтиками и выложить их на огнеупорное блюдо.

Лук тонко нашинковать, обжарить в масле, добавить уксус и слегка потушить на слабом огне. Добавить мелко нарезанные помидоры (без кожицы и семян), посолить и поперчить по вкусу, перемешать, посыпать измельченной зеленью и мелко нарубленным чесноком. Тушить на слабом огне еще 15–20 мин. Получившимся соусом залить мясо.

Блюдо поставить в духовку, разогретую до 160–180° С. Запекать в течение 7–8 мин.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Говяжий язык с яблочным соусом

2 средних говяжьих языка, 10 яблок, 2 луковицы, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 ст. ложка сухого красного вина, лимонная цедра, сахар, соль.

Языки тщательно вымыть, ошпарить, положить в кастрюлю, добавить целые лук, морковь и корень петрушки и залить холодной водой. На сильном огне довести до кипения, уменьшить огонь до слабого и варить языки до готовности. Посолить в конце приготовления.

Готовые языки слегка остудить, очистить от кожи, нарезать ломтиками, залить бульоном, в котором они варились (чтобы не высохли).

Приготовить соус. Яблоки очистить от кожицы и семян, разрезать каждое на четыре части, влить 1 стакан воды. Варить, пока яблоки не станут мягкими. Готовые яблоки протереть через сито, влить вино, посолить, добавить сахар и цедру. Перемешать, довести до кипения.

Языки вынуть из бульона, залить горячим соусом и прогреть. Закуску подавать горячей.

Жюльен из почек

150 г телячьих или говяжьих почек, 150 г ветчины, 100 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сыра, 0,5 стакана кетчупа, 2 ст. ложки растительного масла, 1 пакетик грибного бульона «Магги».

Телячьи почки нарезать соломкой и обжарить до готовности (говяжьи почки отварить, нарезать, а затем слегка обжарить). Лук нарезать тонкими полукольцами. Грибы тщательно вымыть и нарезать соломкой. Лук и грибы обжарить с 0,5 пакетика бульона. Ветчину нарезать соломкой, соединить с почками, луком, грибами и кетчупом. Тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить в кокотницы, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую до 180° С духовку и запечь до образования румяной корочки.

Жюльен по-русски

400 г нежирной свинины, 40 г свиного сала или сливочного масла, 2 луковицы, 80 г сыра, 150 г майонеза, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой. Лук мелко порубить. Свинину обжарить вместе с луком в масле или на сале, посолить по вкусу.

Получившуюся смесь выложить в кокотницы, залить майонезом, посыпать тертым сыром. Запечь в предварительно разогретой духовке до образования румяной корочки.

Закуска «Осень»

100 г свежих грибов, 200 г мякоти говядины, 0,5 стакана жидкого теста, 2 стакана растительного масла, огурец, сладкий перец, листовой салат, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, мелко нарезать. Грибы очистить, вымыть, нарезать. Мясо вместе с грибами измельчить с помощью блендера, посолить и поперчить по вкусу.

Из получившейся массы сформовать шарики, обмакнуть их в тесто и обжарить в кипящем масле до образования румяной корочки.

Шарики выложить на блюдо, вокруг разложить ломтики огурца и сладкого перца, листья салата и веточки петрушки.

Испанский паштет

100 г сырокопченого окорока, 300 г отварного или тушеного куриного мяса, 1 стакан растительного масла, 1 яичный желток, 25 г дрожжей, 250 мл теплого молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 500 г муки-крупчатки, 4 по-

мидора, 1 луковица, 1 стручок сладкого зеленого перца, чесночный порошок, черный молотый перец, соль.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку, растопленное сливочное масло, посолить по вкусу. Замесить тесто. Вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам и не начнет пузыриться. Накрыть посуду полотняной салфеткой и поставить на 40 мин в теплое место.

Помидоры вымыть, ошпарить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Лук мелко порубить. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать маленькими кубиками. Так же нарезать окорок и куриное мясо.

Лук, сладкий перец, окорок и курицу обжарить на растительном масле. Добавить помидоры и тушить, пока не выпарится жидкость. Приправить чесноком, перцем и солью по вкусу.

Тесто разделить пополам, раскатать в две лепешки, края лепешек смочить водой.

Противень смазать маслом, положить на него одну лепешку, выложить на нее начинку, накрыть второй лепешкой, края защипать. Верхнюю лепешку смазать взбитым желтком. Дать заготовке расстояться еще полчаса.

Поставить паштет в духовку, нагретую до 200° С. Запекать в течение 45 мин. Подавать горячим.

Конвертики из ветчины с «Моцареллой»

6 тонких ломтиков ветчины, 300 г сыра «Моцарелла», растительное или сливочное масло.



Сыр нарезать ломтиками и выложить на ломтики ветчины. Сформовать конвертики, закрепить их деревянными зубочистками.

Обжарить в горячем масле по 1 мин с каждой стороны, чтобы сыр только начал плавиться. Подавать сразу же.

Мясной жюльен

200 г говядины, 1 луковица, 100 г сыра, 100 г сметаны, зелень, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать соломкой, посолить и поперчить по вкусу. Обжарить в горячем масле до готовности. Лук и зелень мелко порубить, соединить с мясом и сметаной и перемешать.

Получившуюся смесь разложить по кокотницам, посыпать сыром. Запечь в разогретой духовке в течение 5–7 мин, пока не расплавится сыр.

Готовое блюдо подавать горячим.

Лук, фаршированный мясом

650 г репчатого лука, 400 г мякоти говядины, 1 морковь, 2 стакана риса, 1 стакан воды, 25 г зелени петрушки и укропа, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 ст. ложки топленого жира, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с 50 г лука, влить воду, посолить и поперчить по вкусу.

Добавить предварительно вымоченный рис, измельченную зелень и перемешать.

Лук очистить (1 луковицу оставить для соуса), срезать верхушки. Отварить в подсоленной воде до полуготовности, а затем разобрать на «листья». Каждый заполнить фаршем.

Приготовить соус. Морковь и лук тонко нашинковать, обжарить в жире до золотистого цвета, добавить томат, немного воды, посолить и поперчить по вкусу. Закрыть посуду крышкой и потушить на слабом огне в течение 35–40 мин.

Лук выложить на противень и запечь до готовности в разогретой духовке. Готовую закуску выложить на блюдо и полить горячим соусом.

Мясная запеканка с баклажанами

4 баклажана, 500 г мясного фарша, 2 луковицы, 1 ст. ложка томатной пасты, мука, растительное или сливочное масло, зелень петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Лук мелко порубить, обжарить на масле, добавить фарш и томатную пасту, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Влить треть стакана воды, добавить измельченную зелень и еще раз перемешать.

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке и обжарить с двух сторон.

В форму, смазанную маслом, выложить слоями баклажаны и фарш. Верхний слой – из мяса. Сбрызнуть заготовку маслом и запечь в предварительно разогретой духовке до готовности. Запеканку подавать горячей.



Вместо баклажанов можно использовать кабачки.

Мясной рулет в куриной коже

300 г мясного фарша, кожа от 1 курицы, 2 яйца, 1–2 дольки чеснока, 80 г майонеза, растительное или сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Фарш посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Яйца взбить с майонезом и из получившейся смеси приготовить омлет – поджарить на разогретом масле.

Куриную кожу вымыть, обсушить, разложить на доске. На нее ровным слоем выложить фарш, посыпать его мелко нарубленным чесноком. Сверху положить омлет. Сформовать рулет, перевязать его нитками, а затем выложить на смазанную маслом фольгу.

Поместить заготовку на противень, поставить его в разогретую до 180–200° С духовку и запекать в течение 1 ч.

Мясные рулетики

500 г мякоти говядины или свинины, 250 г сыра, 3 дольки чеснока, 5 яиц, 0,5 стакана молока, мука, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать порционными ломтиками, отбить, посолить и поперчить по вкусу.



Приготовить начинку. Три яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок порубить или раздавить. Ингредиенты соединить и тщательно перемешать.

На каждый ломтик мяса положить по 1 ст. ложке начинки, сформовать рулеты и перевязать их ниткой.

Оставшиеся яйца взбить с молоком. Рулеты обмакнуть в эту смесь, затем обвалять в муке и обжарить в горячем масле до готовности. С готовых рулетов снять нитки.

Острая мясная закуска

200 г мякоти говядины или свинины, 1 луковица, 150–170 г томатной пасты, 40 г готовой сухой приправы, 1 ст. ложка сахара.

Мясо вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук порубить. Мясо смешать с луком, поставить в микроволновую печь и запекать на полной мощности в течение 2–3 мин. Перемешать, слить сок, добавить приправу, томатную пасту, сахар, снова перемешать. Запекать на той же мощности еще 2–3 мин, а затем дать немного настояться при выключенной печи.

Мясные рулетики в майонезе

500 г мякоти говядины, 500 г репчатого лука, 100 г плавленого сыра, 4 соленых огурца, 0,5 стакана грана-



тового сока, 250 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать порционными ломтиками, посолить и поперчить по вкусу, отбить. Огурцы и сыр нарезать маленькими кубиками, лук мелко порубить.

Куски мяса смазать майонезом, положить на каждый понемногу сыра, лука и огурцов. Сформовать рулеты, закрепить их деревянными зубочистками. Заготовки положить на противень, посыпать оставшимися огурцами, сыром и луком.

Оставшийся майонез соединить с гранатовым соком и тщательно перемешать. Получившимся соусом залить мясо. Накрыть посуду крышкой и запекать в разогретой духовке в течение 1,5 ч.

Паштет из говяжьей печени, запеченный в перце

500 г говяжьей печени, 500 г сладкого перца, 200 г репчатого лука, 100 г шпината, 50 г зелени, 0,25 ч. ложки измельченного мускатного ореха, соль.

Печень вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с луком. Шпинат и зелень вымыть, мелко нарезать, смешать с печеночным фаршем, посолить по вкусу, добавить мускатный орех.

Стручки перца вымыть, обсушить, разрезать каждый вдоль пополам, удалить семена и перегородки.

Подготовленный перец наполнить фаршем, уложить в форму или на противень. Запекать в нагретой до 200° С духовке в течение 20–25 мин.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

К перцам можно подать мелко нарезанный авокадо или сметанный соус.

Паштет по-домашнему

1 кг говяжьей печени, 250 г копченой свиной грудинки, 50 г сала, 80 мл коньяка, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, черный молотый перец, соль.

Печень вымыть, обсушить, отварить вместе с грудинкой, очищенным луком и чесноком до готовности. Слегка остудить, пропустить все через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, влить коньяк, перемешать, а затем растереть. Получившуюся массу выложить в форму, накрыть ломтиками сала, сверху закрыть промасленной бумагой.

Форму поставить на противень с горячей водой. Запекать в разогретой духовке в течение 1,5 ч.

Готовый паштет можно подавать как горячим, так и холодным.

Печень, фаршированная гречневой кашей

1 кг говяжьей печени, 2 луковицы, 2–3 моркови, 100 г сливочного масла, 300 г вязкой гречневой каши, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка молока, зелень, черный молотый перец, соль.

Печень вымыть, разрезать вдоль, вырезать часть так, чтобы образовалось углубление.

Вырезанную часть печени мелко нарезать и слегка припустить в небольшом количестве воды. Лук мелко порубить, обжарить в масле до легкого золотистого цвета. Морковь очистить, натереть на средней терке и слегка обжарить в масле. Муку обжарить на сухой сковороде, соединить с молоком и тщательно перемешать.

Кашу соединить с припущенной печенью, луком, морковью и смесью молока с мукой, перемешать.

Получившейся начинкой заполнить подготовленную сырую печень, края разреза закрепить или зашить. Залить печень водой или любым соусом по вкусу и тушить до готовности.

Подавать горячей, посыпав измельченной зеленью.

Поросенок фаршированный

1 поросенок, черный молотый перец, соль.

Для начинки: 600 г филе телятины, 300 г свежих шампиньонов, 500 мл сливок.

Для соуса: 40 г сливочного масла, 2 стакана бульона, 1 ст. ложка муки.

Для льезона: 500 г сливочного масла, 50 мл сливок, 1 яичный желток.

Приготовить начинку. Мясо вымыть, обсушить, трижды пропустить через мясорубку. После этого переложить в эмалированную посуду и взбивать деревянной ложкой или лопаточкой, понемногу добавляя сливки, пока масса не станет пышной.

Шампиньоны вымыть, отварить до готовности, мелко нарезать, соединить с телятиной, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.

Поросенка выпотрошить, тщательно вымыть, аккуратно вырезать кости (ребра и позвоночник), посолить и поперчить изнутри, заполнить начинкой. Разрез зашить суровой ниткой. Подготовленного поросенка туго завернуть в промасленную салфетку и перевязать шпагатом.

Заготовку положить в глубокую кастрюлю, добавить кости, залить холодной водой так, чтобы она полностью покрывала поросенка. Накрыть посуду крышкой, поставить на сильный огонь, довести до кипения, уменьшить огонь до слабого. Варить в течение 4 ч при слабом кипении. Готового поросенка развернуть, очистить от ниток, нарезать порционными кусками.

Приготовить соус. Муку прогреть вместе с маслом, влить бульон, тщательно перемешать, чтобы не было комков, довести до кипения. Уменьшить огонь до слабого и готовить соус, помешивая, пока он не загустеет до консистенции сметаны. Заправить льезоном (смесью размягченного масла, сливок и желтка), переставить посуду на паровую баню. Держать на пару, помешивая, пока не исчезнет запах яйца.

Горячим соусом полить поросенка и сразу же подавать его.

Пудинг из говяжьей печени

500 г говяжьей печени, 1 луковица, 2 небольшие булочки, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ч. ложка измельченной зелени, молоко, черный молотый перец, соль.



Печень очистить, вымыть, дважды пропустить через мясорубку вместе с вымоченными в молоке и отжатыми булочками, а также с обжаренным луком.

Масло растереть добела, добавить два яичных желтка, перемолотую печень. Растирать около 5 мин. Затем посолить и поперчить по вкусу, добавить зелень, перемешать, ввести взбитые белки.

Форму смазать растопленным маслом, посыпать сухарями. Выложить массу и разровнять ее. Запекать в разогретой духовке на слабом огне. Готовый пудинг опрокинуть на блюдо и сразу же подать.

Такое же блюдо можно приготовить из свиной или телячьей печени.

Рулет из свинины с яблоками

700 г мякоти свинины, 1 ломтик белого хлеба, 0,3 стакана мясного бульона или воды, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки или кинзы, молоко, черный молотый перец, соль.

Для начинки: 2–3 яблока, 2 ст. ложки майонеза, черный молотый перец, соль.

Мясо тщательно вымыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с вымоченным в молоке и отжатым хлебом. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Получившийся фарш выложить на влажную марлю ровным слоем толщиной примерно в 1,5 см.

Приготовить начинку. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, мелко нарезать, соединить

с майонезом, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Начинку выложить на фарш, разровнять. Аккуратно подтягивая марлю с одной стороны, сформовать рулет. Марлю удалить, рулет переложить на противень с горячим маслом и обжарить его, перевернув один раз (на плите). Затем переставить противень в духовку, разогретую до 170° С, влить бульон или воду. Запекать в течение 25–30 мин.

Готовый рулет нарезать порционными кусками и посыпать зеленью.

Можно подавать как горячим, так и холодным.

Рулет с ветчиной в тесте

6 пластин замороженного слоеного теста, 750 г смешанного мясного фарша, 100 г сливок, 3 яйца, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ломтика варено-копченой ветчины, 2 ч. ложки сухого шалфея, черный молотый перец, соль.

Тесто разморозить, сложить из пластин один прямоугольник и раскатать. Отрезать полоску и отложить.

Мясной фарш соединить с сухарями, сливками, 2 яйцами, посолить и поперчить по вкусу, добавить шалфей и тщательно перемешать. Затем добавить нарезанную кубиками ветчину и снова перемешать. Из получившейся смеси сформовать продолговатую буханку и дать ей постоять полчаса. Затем завернуть ее в тесто, края закрепить.

Противень смазать любым жиром, положить на него рулет швом вниз. Отложенное тесто нарезать тонкими полосками. Поверхность теста смазать взбитым яйцом и выложить из полосок теста решетку.

Поставить противень в духовку, разогретую до 200° С, запекать в течение 1 ч, затем духовку выключить и подержать в ней рулет еще 20 мин.

Рулетики из бекона с черносливом и медом

10 тонких ломтиков бекона, 20 шт. чернослива без косточек, 1–2 ст. ложки меда, листья свежего шалфея.

Ломтики бекона разрезать пополам, растянуть на доске. В каждую половинку завернуть по 1 шт. чернослива и по листику шалфея.

Разогреть гриль. Положить заготовки на решетку и запекать, переворачивая, около 10 мин, пока они не приобретут золотистый оттенок. Затем смазать медом и запекать еще несколько секунд.

Готовые рулетики выложить на блюдо, посыпать свежими листьями шалфея и сразу же подавать.

Свинина, жаренная в кляре

3–4 порционных куска мякоти свинины, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, растительное масло, чеснок, черный молотый перец, соль.

Соединить муку и яйцо, добавить столько воды, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. Посолить и поперчить его по вкусу, добавить измельченный чеснок, перемешать. Дать тесту немного настояться.



Куски мяса вымыть, обсушить, отбить, положить в кляр, выдержать около 5 мин, а затем обжарить с двух сторон в кипящем растительном масле.

Так же можно приготовить рыбу (из кляра исключить чеснок, добавить в него эстрагон и петрушку, а черный перец заменить душистым).

Тарталетки с ветчиной

Для теста: 250 г муки, 100 г размягченного сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 100 г ветчины, 3 средние луковицы, 4 яйца, 0,5 стакана сливок, 100 г тертого сыра «Эмменталь», 2 ст. ложки измельченной петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, белый молотый перец, соль.

Приготовить тарталетки. Муку просеять, распределить по ней хлопья сливочного масла, вбить яйцо, влить 1–2 стакана воды (тесто должно быть в меру крутым). Замесить тесто, накрыть его полотняной салфеткой, положить на 2 ч в холодильник. После этого тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на восемь кружочков и выложить ими формочки для тарталеток. Донышки проколоть вилкой. Выпекать в духовке, разогретой до 220° С, на среднем уровне в течение 10 мин. Готовые тарталетки остудить.

Приготовить начинку. Лук мелко порубить, обжарить в растительном масле, пока он не станет прозрачным, а затем остудить. Ветчину мелко нарезать. Яйца взбить во сливками, солью и перцем.

В тарталетки положить лук, ветчину, сыр и зелень. Залить начинку сливочно-яичной смесью. Запечь в

разогретой до 210° С духовке в течение примерно 10 мин. Готовые тарталетки подавать горячими.

Язык запеченный

1 говяжий язык, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 5–6 огурцов, 2 луковицы, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 0,5 стакана белого сухого вина, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Язык отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, очистить, нарезать тонкими ломтиками.

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками. Лук мелко порубить, соединить с огурцами, добавить панировочные сухари, зелень, вино, немного сливочного масла, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Форму или сковороду смазать сливочным маслом, выложить в нее половину огуречной смеси, на нее – ломтики языка, накрыть их оставшейся смесью. Сверху положить маленькие кусочки сливочного масла. Запечь в умеренно прогретой духовке в течение 30–35 мин.

Готовый язык подавать сразу же.

Суфле с ветчиной и шпинатом

300 г замороженного шпината, 50 г ветчины, 60 г сливочного масла, 30 г муки, 225 мл молока, 125 г сыра «Чеддер», 5 яичных белков, 1 ст. ложка панировочных су-

харей, 0,5 ч. ложки сухой горчицы, 0,5 ч. ложки разведенной лимонной кислоты, жир для формы.

Шпинат разморозить, отжать и мелко порубить. Сыр натереть на средней терке. Ветчину мелко нарезать. Яичные белки взбить в крутую пену.

Масло растопить на среднем огне. Добавить муку и горчицу. Пассеровать, помешивая, в течение 1 мин. Затем, взбивая, влить молоко. Варить, продолжая взбивать, до тех пор, пока смесь не загустеет и не дойдет до кипения. После этого положить шпинат, сыр и ветчину. Держать на огне, помешивая и взбивая, пока сыр не расплавится.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями. Смесь, снятую с огня, остудить, добавить к ней взбитые белки и аккуратно перемешать. Влить смесь в форму.

Форму поставить в нагретую до 180° С духовку. Запекать в течение 35–40 мин, пока суфле не подрумянится. Готовое суфле подавать сразу же.

Язык по-кавказски

700 г говяжьего языка, 2 луковицы, 300 г свежих грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 100 г ядер грецких орехов, 2 дольки чеснока, 1 стакан сметаны, черный молотый перец, соль.

Язык отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками. Лук нарезать колечками и обжарить в масле до золотистого цвета. Грибы очистить, вымыть, обжарить в масле до готовности.

Приготовить соус. Орехи и чеснок истолочь в ступе до образования однородной массы, добавить

сметану, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Язык разложить по порционным сковородкам, сверху положить лук и грибы, залить соусом. Накрыть сковородки, поставить их духовку на слабый огонь и хорошо прогреть.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью. Подавать горячим прямо в порционных сковородках.

Язык под шубой

1 говяжий язык, 200 г 15%-й сметаны или жирных сливок, 300 г свежих грибов, 100 г сыра, 1 луковица, сливочное масло, молотая паприка, соль.

Язык отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очистить, нарезать ломтиками. Лук мелко порубить. Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в масле, посолить и поперчить по вкусу, залить сливками или сметаной и перемешать.

Язык выложить в форму, залить грибной смесью, посыпать сыром. Запечь в разогретой духовке в течение 15 мин.

Готовый язык можно использовать как горячую закуску или как второе блюдо. Во втором случае к нему нужно подать жареный или отварной картофель.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Буженина

1 кг свиного окорока, 3–4 дольки чеснока, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Окорок вымыть, обсушить, нанести неглубокие надрезы, заполнить их кусочками чеснока, посолить и поперчить по вкусу.

Смочить полотенце, положить на него подготовленное мясо, сверху положить несколько лавровых листьев. Обернуть мясо полотенцем и оставить на 1–2 ч. Затем лавровый лист удалить, переложить окорок на фольгу, завернуть его. Поставить в разогретую духовку и запечь до готовности в течение 1,5–2 ч.

Готовую буженину остудить и нарезать порционными кусками.

Буженина «Леонидовская»

2 кг свиной мякоти одним куском, сыр «Чеддер», чеснок, горчица, красный молотый перец, соль.



Мясо тщательно вымыть, обсушить, нанести глубокие продольные разрезы, вложить в них смесь чеснока и перца. Мясо смазать большим количеством горчицы, завернуть в фольгу. Запекать в горячей духовке на сильном огне в течение 1,5 ч. После этого фольгу завернуть, мясо обильно посыпать тертым сыром. Фольгу завернуть и поставить мясо в духовку еще на 10 мин. Затем огонь выключить и держать буженину в духовке, пока духовка не остынет.

Готовую буженину развернуть, остудить, нарезать порционными кусками.

Чтобы придать мясу более пикантный вкус, его можно перед приготовлением на сутки замочить в томатном соке с репчатым луком и зеленью.

Говядина остро-сладкая по-китайски

500 г мякоти говядины, 1 маленькая луковица, 40 мл соевого соуса, 25 г сахара, 25 мл коньяка или вина, 2 ч. ложки семян кунжута, 10 горошин душистого перца, 1 стручок жгучего перца, 500 г растительного масла, глутаминат натрия, имбирь, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать кусок пополам. Лук мелко порубить. Жгучий перец вымыть, обсушить, очистить от семян, нарезать тонкими дольками.

Мясо положить в кастрюлю, посолить, добавить лук, немного имбиря, 10 мл вина, перемешать. Мариновать в течение 1 ч. После этого поставить посуду на водяную баню и варить мясо до готовности. Остудить, нарезать небольшими ломтиками.



Растительное масло вылить в сковороду, довести до кипения, опустить в него ломтики мяса и слегка обжарить их – пока не образуется светло-коричневая корочка. После этого масло слить, в этой же сковороде обжарить жгучий перец. Когда он станет темно-коричневым, добавить лук, имбирь, 150 мл воды, соевый соус, оставшееся вино, сахар, соль, душистый перец. Перемешать, добавить мясо. Держать на огне, пока не выпарится вся жидкость. Снять с огня и остудить. После этого добавить глутаминат натрия. Вынуть перец и лук. Готовое мясо посыпать обжаренными семенами кунжута.

Говядина холодная по-домашнему

500 г говяжьего фарша, 100 г вареной колбасы или вареного языка, 3 яйца, 1–2 ломтика белого хлеба без корки, 2 ч. ложки тертого сыра, 2–3 маринованных огурца, 1 л мясного бульона с желатином, молоко, черный молотый перец, соль.

Хлеб вымочить в молоке, отжать, соединить с фаршем, 1 яйцом, сыром, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Оставшиеся яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, каждое разрезать на четыре дольки. Колбасу или язык нарезать соломкой, огурцы – соломкой или кубиками.

Мясную смесь выложить на влажную ткань и раскатать в тонкий (около 1 см) прямоугольный пласт. На него выложить колбасу или язык, в середину поместить яйца, по краям – огурцы. Сформовать рулет, завернуть его в ткань, зашить. Опустить в кипящую воду и варить в течение 1 ч на среднем огне. Вареный рулет вынуть, удалить ткань. Рулет охладить и нарезать ломтиками.



В глубокое блюдо налить бульон с желатином слоем в 1 см, остудить, чтобы он затвердел. После этого положить ломтики рулета, залить оставшимся раствором желатина. Остудить в холодильнике.

Готовый рулет можно украсить ломтиками ярких овощей.

Говядина с медом по-тунисски

500 г мякоти говядины, 200 г очищенных каштанов, 100 г ядер миндаля, 50 г изюма без косточек, 0,5 соленого лимона, 6 ст. ложек крахмала, 3 ст. ложки меда, 3 ст. ложки уксуса.

Каштаны залить холодной водой и вымочить в течение 8 ч. Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 6–8 кусков, положить в кастрюлю, заполнить ее на три четверти водой, добавить вымоченные каштаны. Варить в течение 1,5 ч. После этого снять посуду с огня, отлить 1 стакан бульона, слегка остудить его, развести в нем мед, уксус и крахмал. Получившуюся смесь процедить сквозь сито. Кастрюлю с мясом поставить на огонь, постоянно помешивая, тонкой струйкой влить в нее медовую смесь. Добавить миндаль, изюм и мелко нарезанный лимон. Держать на огне, помешивая, пока блюдо не загустеет.

Готовое блюдо перед подачей остудить.

Жаркое из свинины с яблочным хреном

1 кг мякоти свинины, 300–400 г консервированной кукурузы, 50 г очищенных от кожицы ядер миндаля,

50 г зеленого лука, 150 г свежего натертого хрена, 1 красный стручок сладкого перца, 1 зеленый стручок сладкого перца, 1 луковица, 4 небольших яблока, 125 мл сливок, 3 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки оливкового масла, несколько листьев салата, сахар, черный молотый перец, соль.

Мясо промыть, слегка обсушить, натереть солью и перцем и запечь в духовке до готовности. После этого свинину охладить и нарезать тонкими ломтиками.

Перец разрезать пополам вдоль, удалить перегородки и зерна, вымыть, высушить и нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить.

Кукурузу откинуть на дуршлаг, слегка обсушить, соединить с перцем, репчатым и зеленым луком, приправить уксусом, маслом и солью и перемешать. Накрыть крышкой и дать настояться.

Яблоки очистить и натереть на крупной терке. Хрен перемешать с яблоками. Сливки взбить в крутую пену. Миндаль размолоть и перемешать с яблоками, хреном, взбитыми сливками, солью и сахаром. Получившуюся смесь нанести на ломтики свинины, скатать мясо в трубочку и выложить на листья салата.

Закуска из мяса и тертого сыра

300 г вареной говядины, 1 луковица, 50 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана майонеза, соль.

Лук мелко порубить, обжарить в малом количестве сливочном масле до легкого золотистого оттенка,

остудить. Яйцо отварить вкрутую, остудить, очистить, порубить. Мясо пропустить через мясорубку, добавить лук, тертый сыр, оставшееся взбитое масло, яйцо, майонез, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Готовую закуску можно посыпать измельченной зеленью.

Закуска «Причуда»

300 г мякоти говядины или нежирной свинины, 6 долек чеснока, майонез, зелень, черный молотый перец, соль.

Для блинчиков: 5 яиц, 1 ст. ложка молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Из яиц, молока, муки, растительного масла и соли приготовить тесто, поджарить тонкие блинчики, остудить их и нарезать тонкой соломкой.

Мясо тщательно вымыть, отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать тонкой соломкой.

Мясо и блинчики соединить, добавить толченый чеснок, измельченную зелень, заправить майонезом по вкусу и аккуратно перемешать.

Закуска по-русски

150 г мякоти говядины, 150 г ветчины, 150 г отварного языка, 4 яйца, 0,5 моркови, 0,5 стручка красного

сладкого перца, зелень петрушки, 1–2 ст. ложки желатина, маринованные грибы, хрен, соль.

Мясо отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать кубиками. Морковь отварить, очистить, нарезать кружочками. Три яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками. Сладкий перец нарезать кружочками. Бульон, в котором варилось мясо, остудить, смешать его с предварительно замоченным желатином, добавить взбитый яичный белок. Кипятить на слабом огне в течение 5–7 мин, снимая накипь и хлопья белка. После этого бульон процедить и остудить.

Мясо выложить в глубокое блюдо, украсить кружочками моркови, перца и яйца, а также листиками петрушки. Залить желатином в несколько слоев, остудить. Когда желатин образует желе, заливное мясо нарезать порционными кусками, выложить на плоское блюдо, рядом разложить тонкие ломтики ветчины и языка, свернутые трубочками, маринованные грибы, хрен.

Карпаччо из говядины

200 г говяжьего филе, 100 г свежих белых грибов, 50 г сыра «Пармезан», 25 г зелени петрушки, 8 ст. ложек оливкового масла, сок 2 лимонов, черный перец крупного помола, соль.

Говяжье филе завернуть в фольгу и положить в морозильную камеру на 1 ч. Затем острым ножом нарезать мясо очень тонкими ломтиками. Выложить их в салатник, полить половиной оливкового масла и половиной лимонного сока. Закрыть салатник крышкой и дать мясу настояться в течение 15 мин.

Грибы очистить, тщательно вымыть, обсушить, очень тонко нарезать и соединить с мясом. Посолить и поперчить по вкусу, посыпать сыром, нарезанным кубиками, полить оставшимся маслом и соком. Сверху выложить веточки петрушки.

Отдельно подать оливковое масло и соль.

Заливная жареная говядина с апельсиновым соусом

800 г жареного филе говядины, 2 некрупные репы, 2 моркови, 0,75 стакана консервированного зеленого горошка, 5 помидоров, 100 мелкого репчатого лука, 2 л мясного бульона, 1,5–2 ст. ложки желатина, растительное масло, соль.

Для апельсинового соуса: 1 апельсин, 1 лимон, 250 мл красного сухого вина, 2 ст. ложки смородинового желе, 2 ст. ложки хрена, 1 ч. ложка горчицы, черный молотый перец, соль.

Желатин замочить в холодной воде. Когда он набухнет, смешать с бульоном, слегка прогреть, помешивая, снять с огня, процедить и остудить.

Морковь и репу вымыть, отварить до готовности, остудить, очистить, нарезать кружочками или фигурками (с помощью выемок). Лук очистить и обжарить целыми луковицами с маслом и солью до золотистого цвета. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками. Горошек откинуть на сито и обсушить.

Холодное мясо нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, выложить ломтики одним слоем на некотором расстоянии друг от друга в эмалированной плоской посуде, залить небольшим количеством смеси бульона с желатином, поставить на холод. Когда смесь застынет в

желе, влить еще порцию и опять поставить посуду на холод. Повторять, пока слой желе, покрывающий мясо, не достигнет 1,5–2 см.

После этого аккуратно вырезать каждый ломтик мяса вместе с желе, положить их на большое плоское блюдо плотно друг к другу, залить все смесью бульона с желатином. Когда верхний слой наполовину застынет, разложить на мясе кусочки репы и моркови и часть зеленого горошка. Залить еще одной порцией смеси, охладить. Продолжать, пока все мясо и овощи не покроются толстым слоем желе.

Когда желе будет готово, разложить по краю блюда лук, помидоры и оставшийся зеленый горошек.

Приготовить соус. Хрен залить свежим апельсиновым и лимонным соком, добавить смородиновое желе, тертую цедру апельсина, горчицу, вино, сахар и соль по вкусу. Тщательно перемешать.

Соус подать к мясу в отдельной посуде.

Заливной мусс из ветчины

300 г ветчины, 3 яйца, 1,5 ст. ложки желатина, 1 ст. ложка столового вина, 1 ч. ложка горчицы, 2,5 стакана мясного или куриного бульона, 0,5 стакана сливок, черный молотый перец, соль.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, дважды пропустить через мясорубку вместе с ветчиной, добавить вино, горчицу, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать и растереть.

Сливки взбить в крутую пену. Желатин размочить в бульоне. Полстакана бульона влить в ветчинную

смесь, перемешать, а затем аккуратно ввести взбитые сливки.

Четыре маленькие порционные мисочки или формочки как следует остудить, а затем понемногу выливать в них бульон с желатином так, чтобы желе застывало на стенках тонким слоем. Когда желе застынет, выложить в мисочки или формочки подготовленный мусс (не заполняя до самого верха), залить оставшимся желе и поставить в холодильник на несколько часов.

Перед подачей мисочки или формочки с муссом опустить на несколько секунд в горячую воду и сразу же опрокинуть на плоское блюдо.

К готовому муссу можно подать майонез или густой сливочный соус.

Зельц из говяжьих ушей

1 кг говяжьих ушей, 1 луковица, 1 морковь, 3 горошины душистого перца, 1 ч. ложка черного перца горошком, соль.

Уши опалить, тщательно вымыть, обскоблить, еще раз промыть и замочить в холодной воде на ночь. Затем воду сменить, добавить соль, черный и душистый перец, довести до кипения, снять пену. Убавить огонь до самого слабого – так, чтобы вода не кипела, а лишь слегка подрагивала. Варить в течение 6–7 ч. Примерно за час до окончания варки положить очищенные морковь и лук (целиком).

Готовые уши вынуть из бульона, нарезать тонкой соломкой, положить в форму или глубокую миску. Бульон процедить. Залить уши таким количеством жидкости, чтобы они впитали ее. Остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник на ночь, чтобы зельц

застыл. Можно накрыть форму полиэтиленовой пленкой и положить нетяжелый груз.

Перед подачей форму или миску опустить на несколько секунд в горячую воду и сразу же опрокинуть на блюдо. Зельц можно украсить зеленью, ломтиками ярких овощей, дольками или кружочками лимона.

Клопс с яйцом

500 г говядины, 6 яиц, 3 луковицы, 100 г панировочных сухарей, растопленный говяжий жир, черный молотый перец, соль.

Мякоть говядины пропустить через мясорубку вместе с 1 луковицей, поперчить, посолить, добавить 2 яйца, перемешать. Оставшийся лук тонко нашинковать, обжарить в жире, слегка остудить и положить в фарш. Фарш снова пропустить через мясорубку, добавить сухари и тщательно вымешать. Три яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, каждое разрезать пополам. В глубокую форму выложить половину фарша, на него – вареные яйца. Закрыть оставшимся фаршем, смазать взбитым сырым яйцом и сделать несколько проколов вилкой. Поставить в духовку и выпекать при температуре 160° С в течение 1 ч. Готовый клопс остудить.

Мясо со специями

1 кг телятины или говядины, 10 горошин душистого перца, 3–4 лавровых листа, 1–2 головки чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.



Мясо промыть, освободить от сухожилий, слегка отбить. Чеснок измельчить, перец размять или размолоть, лавровый лист измельчить. Соединить чеснок, перец, лавровый лист, сахар и соль, перемешать. Этой смесью тщательно натереть мясо, после чего туго свернуть его в рулет, положить в кастрюлю, накрыть деревянным кружком и придавить тяжелым грузом. Выдержать в холодном месте 5 дней. Затем мясо тщательно промыть и отварить. Готовое мясо остудить и разрезать на порционные куски.

Мясной торт «Ромашка»

600 г смешанного мясного фарша, 2 луковицы, 500 г свежих грибов, 150 г сыра, 1 вареный яичный желток, 30 г зелени, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Фарш посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать, сформовать из него несколько тонких продолговатых котлеток, заостренных с одного конца, одну круглую котлетку и поджарить их в растительном масле.

Лук мелко порубить и обжарить до легкого золотистого оттенка. Грибы очистить, вымыть, отварить до готовности в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, соединить с луком, перемешать и снова обжарить в горячем масле.

Готовые котлеты разрезать пополам вдоль. На одну половинку нанести смесь грибов с луком, накрыть второй половинкой и прижать.

Все котлеты, кроме круглой, посыпать тертым сыром и поставить на несколько минут в разогретую духовку, чтобы сыр расплавился.

Плоское блюдо посыпать измельченной зеленью. В середину положить круглую котлету, посыпать ее измельченным яичным желтком, вокруг разложить «лепестки» с сыром. Остудить.

Вместо свежих грибов можно использовать маринованные или соленые, но их нужно брать несколько меньше, чем свежих. Кроме того, для начинки можно использовать жареные или тушеные овощи.

Ножки свиные в желе по-эстонски

1,1 кг свиных ножек, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, 150 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, 2–3 лавровых листа, 0,5 ч. ложки черного перца горошком, соль.

Свиные ножки тщательно вымыть, обскоблить, разрубить пополам и залить холодной водой. Добавить соль, очищенные лук, морковь, корни петрушки и сельдерея и варить 4–5 ч, пока мясо не начнет отставать от костей. В конце варки положить лавровый лист и перец. Сваренные ножки выложить в формы, залить бульоном и поставить в прохладное место, чтобы бульон застыл.

Мясной сыр

200 г мякоти говядины, 100 г сливочного масла, 50 г сыра, 15 г зелени, 150 мл молока, 15 г картофельного крахмала, соль.

Мясо отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и дважды пропустить через мясорубку.

Крахмал развести в 1 ст. ложке молока. Оставшееся молоко довести до кипения, влить в него, помешивая, тонкой струйкой разведенный крахмал, снять посуду с огня и остудить.

Получившийся соус соединить с мясным фаршем, добавить размягченное масло, тертый сыр и тщательно перемешать, а потом растереть.

Из мясной массы сформовать небольшие биточки, выложить их на блюдо и посыпать измельченной зеленью.

Паштет из мозгов по-болгарски

300 г говяжьих мозгов, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка винного уксуса, соль.

Мозги тщательно вымыть, опустить в холодную воду, добавить уксус и варить в течение 6–7 мин на среднем огне. После этого откинуть мозги на сито, обсушить, очистить от пленки, посолить по вкусу. Добавить растительное масло и взбить с помощью миксера или блендера.

Паштет из печени

800 г любой печени, 100 г сливочного масла, 100 г сала, 1 луковица, 1 яйцо, 1 морковь, 50 мл молока или бульона, соль.



Лук и морковь очистить, тонко нашинковать, обжарить до полуготовности с кусочками сала. Затем добавить нарезанную печень, посолить по вкусу, поджарить до готовности.

Получившуюся смесь дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В массу влить молоко или бульон, добавить размягченное масло, тщательно перемешать. Сформовать рулет или квадрат.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками и украсить им паштет.

Яйцо можно использовать не для украшения, а пропустить его через мясорубку вместе с печенью и овощами.

Паштет по-страсбургски

400 г гусиной печени, 400 г мякоти телятины, 400 г куриного мяса, 5 средних луковиц, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 2 крупных шампиньона, зелень, черный молотый перец, соль.

Печень нарезать и обжарить в трети сливочного масла с тонко нашинкованным луком. Телятину нарезать небольшими кусочками и обжарить в трети сливочного масла до образования румяной корочки, затем добавить яйца и подержать посуду на огне, пока они не затвердеют.

Шампиньоны тщательно вымыть и отварить до готовности в подсоленной воде.

Куриное мясо отварить в подсоленной воде, остудить и мелко порубить.

Печень, телятину с яичницей и шампиньоны пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать.



В форму выложить слоями печеночную смесь и измельченное куриное мясо (чем больше слоев, тем лучше).

Залить все оставшимся растопленным маслом, поставить форму в холодильник и выдержать там в течение 12 ч.

Готовый паштет украсить веточками зелени.

Печеночный торт

500 г куриной или говяжьей печени, 3 яйца, 2–3 луковицы, 2 ст. ложки крахмала, куриный жир, майонез, черный молотый перец, соль.

Печень промыть, удалить пленки и желчетоки, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку. В получившуюся массу добавить крахмал, яйца, перец и соль и тщательно перемешать. Должна получиться смесь консистенции густой сметаны. На сковороде с разогретым жиром поджарить несколько тонких лепешек (лучше 7–8 штук). Отдельно обжарить репчатый лук, нарезанный тонкими полукольцами.

Первую лепешку выложить на блюдо, смазать майонезом, посыпать луком, накрыть второй лепешкой. Верхнюю лепешку и бока торта обмазать майонезом и посыпать луком. Выдержать в холодильнике 6 ч.

Печень по-гомельски

600 г говяжьей печени, 150 г сала, 150 г моркови, 150 г репчатого лука, петрушка (корень), сельдерей



(корень), 50 г растительного масла, черный молотый перец, соль.

Печень нарезать пластами толщиной 1,5 см, на каждый пласт положить кусочек сала толщиной 0,5 см, на него – слой пассерованного репчатого лука, посыпать солью и перцем. Сформовать рулеты, перевязать ниткой и на 1–2 мин опустить в кипящее растительное масло до образования румяной корочки. Вынуть из масла и потушить в небольшом количестве бульона с кореньями. Готовое блюдо охладить и нарезать тонкими кольцами.

Поросенок, фаршированный языком

1 поросенок (около 2 кг), 1,5 кг нежирной свинины или телятины, 400 г вареного языка, 10 яиц, 200 г очищенных фисташек, 1–1,5 стакана молока, 10 г молотого мускатного ореха, 2–3 ст. ложки коньяка или мадеры, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, зелень, черный молотый перец, соль.

Приготовить начинку. Свинину или телятину пропустить через мясорубку. Помешивая фарш, добавить в него яйца (по одному), влить молоко, посолить и поперчить по вкусу, добавить мускатный орех, коньяк или мадеру, перемешать. Затем положить фисташки и нарезанный маленькими кубиками язык. (Можно добавить немного сала, нарезанного кубиками.) Все снова перемешать.

Трех-четырехнедельного поросенка выпотрошить, удалить копыта. Тушку разрезать вдоль от головы до хвоста по брюшку, удалить кости. Положить начинку, отверстие зашить.

Подготовленного поросенка завернуть в салфетку, концы салфетки связать, тушку перевязать в нескольких местах шпагатом. Поросенка вместе с извлеченными костями положить в глубокую посуду, добавить коренья и лук, залить холодной водой. Варить на слабом огне при очень малом кипении до готовности.

Отварного поросенка охладить, не вынимая из бульона, положить брюшком вниз под пресс и поставить в холодильник на несколько часов.

Перед подачей снять салфетку, удалить нитки из брюшка, нарезать поросенка порционными кусками и выложить на блюдо.

В качестве гарнира можно подать сырые, тушеные или маринованные овощи.

Рулет из телятины с сыром

750 г телятины, 2–3 ломтика белого хлеба без корок, 3 моркови, 1 луковица, 4 яйца, 100 г сыра, 80 г жира, молоко, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец, соль.

Хлеб вымочить в молоке, отжать. Лук очень мелко порубить или натереть на терке.

Мясо вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Добавить хлеб, лук, 2 яйца, мелко нарезанную зелень, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Получившуюся массу выложить на влажную доску, сформовать из нее пласт.

Морковь отварить до готовности, очистить, нарезать мелкими кубиками. Оставшиеся яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, порубить.

На половину мясной массы выложить морковь и яйца, сложить ее пополам.

Сотейник смазать жиром, положить в него заготовку, полить ее растопленным жиром и посыпать тертым сыром. Запечь в духовке до готовности.

Готовый рулет остудить, нарезать порционными кусками и выложить на блюдо.

При желании можно подобрать любую другую начинку.

Рулет из говяжьей вырезки с брынзой

300 г говяжьей вырезки, 50 г брынзы, 15 г маслин без косточек, 2 ст. ложки оливкового масла, зелень, черный молотый перец, соль.

Вырезку вымыть, обсушить, надрезать вдоль по всей длине, расправить, отбить, посолить и поперчить по вкусу.

Брынзу нарезать ломтиками или брусочками, положить их на мясо, добавить маслины и измельченную зелень, половинки вырезки соединить.

Заготовку завернуть в фольгу. Запекать в духовке, разогретой до 180° С, в течение 40 мин.

Готовый рулет остудить, развернуть и нарезать порционными кусками.

Рулет из свиной грудинки

1–1,5 кг свиной грудинки, 2 моркови, 1 луковица, лавровый лист, черный перец горошком, соль.



Нетолстую грудинку с кожей вымыть, обсушить салфеткой, аккуратно удалить ребра. Мясо посолить и поперчить по вкусу, свернуть рулетом кожей наружу, перевязать шпагатом.

Рулет залить горячей водой, добавить очищенные морковь и лук, лавровый лист, перец. Накрыть посуду крышкой и варить на среднем огне в течение 2–3 ч. В конце приготовления посолить по вкусу. Снять посуду с огня, рулет придавить гнетом и остудить в бульоне.

С холодного рулета удалить нитки, нарезать его порционными ломтиками и выложить их на блюдо.

К рулету можно подать зелень, соус по вкусу.

Рулет из телятины с языком

1 кг телячьей грудинки, 800 г языка, 2 головки чеснока, 4–6 лавровых листов, 10–14 горошин душистого перца, черный молотый перец, соль.

Чеснок мелко порубить. Лавровый лист измельчить. Душистый перец раздавить. Смешать чеснок, лавровый лист, душистый и черный перец, соль.

Телятину вымыть, очистить от костей и сухожилий, разрезать вдоль пополам, отбить, натереть смесью специй.

Язык обдать кипятком, очистить от шкурки, разрезать вдоль пополам и натереть смесью специй.

На одну половину языка положить слой телятины, затем – вторую половину языка и еще один слой телятины. Свернуть все рулетом и перевязать его шпагатом.

Подготовленный рулет положить под груз и выдержать в холодном месте 10–15 дней. Затем промыть рулет холодной водой, положить в кипящую воду и отварить

до готовности. После этого рулет остудить, освободить от шпагата и разрезать на порционные куски.

Рулетики из ветчины по-новгородски

200 г ветчины, 200 г сыра, 4 дольки чеснока, 4 яйца, 150 г майонеза.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, белки отделить от желтков и натереть на мелкой терке отдельно друг от друга. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок раздавить.

Соединить сыр, чеснок и яичные белки, заправить частью майонеза, тщательно перемешать.

Каждый ломтик ветчины смазать сырной смесью, свернуть их рулетиками. Каждый рулетик обмакнуть с двух концов в майонез, а затем – в яичные желтки.

Готовые рулетики выложить на блюдо. Можно украсить зеленью.

Свинина в желе

700 г постной свинины, 1 яичный белок, сваренный вкрутую, 15 г желатина, 0,5 стакана томатного сока, зелень, черный молотый перец, соль.

Свинину отварить, остудить, нарезать ломтиками. Приготовить желе на основе томатного сока. Для этого сок нагреть, посолить, поперчить, растворить в нем

набухший желатин. Получившуюся жидкость разлить тонким слоем по формам и дать ей застыть. Затем выложить на желе ломтики свинины, на них – кусочки белка. Сверху залить остатками желе. Когда оно застынет, украсить веточками зелени.

Свиная вырезка по-парижски

700 г свиной вырезки, 60 г горчицы.

Вырезку вымыть, обсушить, обмазать горчицей, завернуть в фольгу. Запечь в разогретой духовке в течение 40 мин. Готовую вырезку остудить в фольге, затем развернуть, нарезать ломтиками.

К свинине можно подать соус по вкусу.

Свиная шейка в желе

1 кг варено-копченой свиной шейки, 6 листов белого желатина, 2 моркови, 100 мл белого сухого вина, 0,5 стручка сладкого красного перца, 4 небольших маринованных огурца, 500 мл жирного мясного бульона, 1 лавровый лист, 4 горошины белого перца, соль.

Желатин замочить в холодной воде.

Морковь очистить, нарезать тонкими ломтиками, прогреть в небольшом количестве подсоленной воды в течение 10 мин. Затем добавить тонко нашинкованный сладкий перец и готовить еще около 5 мин.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, сложить в форму или сотейник, переложив куски мяса тушеными овощами и кружочками огурцов.

Бульон довести до кипения, положить лавровый лист и белый перец, кипятить на слабом огне около 10 мин. Снять посуду с огня, влить вино, положить разбухший желатин, перемешать. Получившейся смесью залить мясо, остудить до комнатной температуры, а затем выдержать шейку в холодильнике не менее трех часов, чтобы желе застыло.

Шарики из ветчины

400 г ветчины, 5 яиц, 1 крупная луковица, 1 ст. ложка измельченных ядер грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

Яйца сварить вкрутую, остудить очистить, мелко порубить. Ветчину нарезать как можно мельче. Лук мелко порубить.

Ветчину, яйца и лук соединить, заправить майонезом, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать шарики, обвалять их в орехах, выложить на тарелку и посыпать измельченной зеленью.

Свинина с клюквой

1,5 кг свиной шейки, 300–400 г свежей или замороженной клюквы, чеснок, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски, посолить и поперчить по вкусу. В каждом куске сделать надрезы, заполнить их целыми ягодами и раздавленным чесноком.

Оставшуюся клюкву пропустить через мясорубку и в получившейся массе замариновать мясо, выдержав его в течение ночи в холодильнике.

Замаринованное мясо плотно завернуть в фольгу. Запекать в духовке, разогретой до 150° С, в течение 1 ч. Вынуть из духовки, раскрыть фольгу. Запечь при 230° С еще в течение 40–60 мин. Готовое мясо подавать холодным. Хранить в чистой фольге.

Свинина с черносливом и яблоками по-датски

1,5 кг свинины, 150 г чернослива, 2 кислых яблока, 4 ст. ложки жира для жарки, 200 мл мясного бульона, 0,5 стакана сливок, имбирь, черный молотый перец, 0,5 ч. ложки соли.

Чернослив залить водой, проварить, остудить, вынуть косточки. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать крупными кусками. Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 3 одинаковых пласта. Каждый пласт натереть солью, перцем, имбирем. На первый пласт выложить слой чернослива и яблок, накрыть его вторым пластом, положить еще один слой чернослива и яблок, сверху – третий пласт мяса. Обвязать «сандвич» ниткой, положить его в глубокую посуду с разогретым жиром и немного подрумянить мясо. Жир слить. Полить мясо бульоном и поставить в разогретую до 180° С духовку. Жарить 1–1,5 ч. Затем мясной соус слить, мясо остудить.



Мясной соус проварить со сливками, солью и перцем. С мяса удалить нитки и нарезать его ломтиками. Соус подавать отдельно.

Французский паштет из говяжьей печени по-домашнему

1 кг говяжьей печени, 250 г копченой свиной грудинки, 3 дольки чеснока, 50 г репчатого лука, 40 г сала, 150 мл красного вина, кунжут, черный молотый перец, соль.

Печень, свиную грудинку, чеснок и лук варить до тех пор, пока печень не станет розовой на срезе. Затем все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, вино и растереть.

Получившуюся массу положить в форму, накрыть ломтиками сала, посыпать кунжутом, закрыть промасленной бумагой. Форму поставить на глубокий противень с горячей водой и поместить в горячую духовку на 1,5 ч. Охладить паштет в форме, затем выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.

Студень из свинины

4 свиные ножки, 1 свиная голяшка, 700–800 г свиной головы, 600 г свиной лопатки, 12 корней петрушки, 12 долек чеснока, 2 моркови, 2 луковицы, 15 г зелени петрушки, 15 г зелени сельдерея, 1–2 сухих стручка острого красного перца, 30–35 горошин черного перца, 2–3 ст. ложки соли.

Ножки, голяшку и голову опалить, тщательно выскоблить, вымыть. Ножки разрубить вдоль.

Корень петрушки, морковь и чеснок очистить. Лук тщательно вымыть, но не очищать.

Мясо для студня, коренья, чеснок и лук положить в глубокую кастрюлю, заить 5 л холодной воды, добавить соль, перец горошком, вымытую зелень петрушки и сельдерея, раскрошенные стручки острого перца. Довести до кипения на большом огне, накрыть посуду крышкой, оставив небольшую щель, уменьшить огонь до слабого. Варить примерно 2,5 ч, следя за тем, чтобы бульон сильно не кипел. После этого дать отстояться около 15 мин, процедить через марлю. Остудить до комнатной температуры. Мясо и коренья, а также бульон поставить в холодильник отдельно друг от друга. Выдержать в течение ночи.

На следующий день снять с поверхности бульона жир. Мясо отделить от костей и разложить по глубоким тарелкам. В каждую тарелку добавить также по кусочку свиной кожи. Бульон разогреть и также разлить по тарелкам. Остудить до комнатной температуры, а затем переставить в холодильник или в другое холодное место, пока студень не застынет.

В тарелки можно также положить кружочки моркови и корня петрушки.

Студень из ножек и хвостов

2 говяжьи ножки, 1 кг говяжьих хвостов, 2 моркови, 3 дольки чеснока, 2 луковицы, 2 яйца, корень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Ножки очистить, промыть, залить холодной водой, добавить хвосты и варить на слабом огне 6–8 ч, сни-

мая пену. Сваренное мясо вынуть из бульона и отделить от костей. Кости положить в бульон, добавить морковь, петрушку, лук, чеснок, лавровый лист, перец, соль и варить еще примерно 1 ч. Затем снять жир, бульон процедить и дать ему отстояться. Снятое с костей мясо и вареные овощи мелко нарезать или пропустить через мясорубку, часть моркови нарезать кружочками. Все ингредиенты положить в процеженный бульон, довести до кипения, потом разлить в формы и охладить.

Если студень нужно украсить, на дно формы налить бульон на 1–2 см и дать ему застыть, положить на желе кружочки вареных яиц и моркови, залить бульоном и снова охладить. После этого налить еще один слой бульона с мясом и вновь охладить. Когда студень застынет, форму опустить на несколько секунд в горячую воду, перевернуть и выложить студень на мелкую тарелку.

Студень из субпродуктов

2 свиные, говяжьи или бараньи ножки, 2 свиных уха, 1–2 свиных рыльца, 2 моркови, 1 корень петрушки, 3 дольки чеснока, 2 луковицы, лавровый лист, 20 горошин черного перца, соль.

Все субпродукты опалить, выскоблить, тщательно вымыть, залить холодной водой. Варить на слабом огне в течение 4–5 ч, снимая образующуюся пену. Вынуть субпродукты из бульона, мясо отделить от костей. Кости положить обратно в бульон, добавить очищенные морковь, корень петрушки, лук, чеснок, посолить по вкусу, положить лавровый лист и перец горошком. Варить еще около 1 ч. После

этого жир снять, бульон процедить, дать ему отстояться, а затем аккуратно слить.

Мясо и вареные овощи мелко нарезать, часть моркови нарезать кружочками. Положить все в бульон, довести до кипения, разлить по формам и охладить. Когда студень застынет, опустить каждую форму на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть на тарелку.

Готовый студень можно украсить зеленью.

Телятина заливная

250 г телятины с костями, 10 г желатина, 500 мл мясного бульона, говяжий жир, соль.

Мясо отделить от костей, обжарить вместе с костями в сотейнике, посолив по вкусу, поставить в духовку и довести до готовности.

Желатин замочить в холодной воде. Когда он набухнет, смешать с бульоном, довести до кипения, снять с огня и процедить.

Готовое мясо нарезать порционными кусками, выложить в большую плоскую форму залить теплым бульоном с желатином и остудить, пока желе не застынет.

Перед подачей отделить куски мяса друг от друга, украсить их зеленью. Отдельно подать хрен.

Телятина с брусникой

1 кг телячьей грудинки или вырезки, 2 моркови, 3 луковицы, 50 г говяжьего или куриного жира, 1 ста-

кан моченой брусники или брусничного варенья, соль.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружками. Репчатый лук нарезать колечками. Мясо вымыть, очистить от сухожилий, разрезать на порционные куски, посолить, смазать жиром.

Морковь и лук выложить на дно сотейника, сверху положить мясо, добавить немного воды и тушить на очень слабом огне до готовности. Затем выложить на мясо моченую бруснику или брусничное варенье и тушить еще примерно 5–7 мин. Подавать охлажденным.

Шарики из говядины в желе

400 г говядины, 100 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 морковь, 1 стакан зеленого горошка, 0,5 луковицы, 400 мл бульона, 0,3 стакана сливок, 2 ст. ложки молока, 1 ч. ложка крахмала, 4 ч. ложки желатина, зелень, листья салата, редис для украшения, черный молотый перец, соль.

Мясо, размоченный хлеб и лук пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец и тщательно перемешать. Из фарша сформовать небольшие шарики и тушить их в бульоне. Морковь отварить, нарезать кружками. Готовые шарики вынуть из бульона и охладить. Бульон смешать с набухшим желатином. Сложить в формочки мясные шарики и морковные кружки, залить бульоном с желатином и поставить на холод. Когда желе застынет, украсить зеленью.

Шарики из говядины можно не тушить, а жарить во фритюре, после чего остудить и залить желе с консервированным горошком. Готовое заливное выложить

на мелкую круглую тарелку, покрытую листьями салата, украсить редисом.

Хе из говядины (вариант 1)

300 г говяжьей вырезки, 2 груши, 1 ст. ложка очищенных кедровых орехов, 20 г оливкового или кунжутного масла, 1 ст. ложка сахара, 1–2 дольки чеснока, 1 ч. ложка подсоленного кунжута, 1–2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 20 г оливкового или кунжутного масла, 10 г соли.

Вырезку вымыть, обсушить, нарезать поперек волокон ломтиками толщиной около 0,5 см, а затем – полосками. Лук очень мелко порубить. Чеснок растолочь. Мясо полить небольшим количеством масла, добавить сахар, тщательно перемешать, положить лук и чеснок, кунжут, посолить и поперчить по вкусу, еще раз перемешать, влить оставшееся масло и снова перемешать. Груши вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками, подержать их несколько секунд в подсоленной или подслащенной воде (по вкусу). Хе выложить горкой на тарелку, вокруг положить груши, посыпать орехами и зеленым луком. Из масла и соли приготовить соус и подать его отдельно.

Хе из говядины (вариант 2)

300 г говяжьей вырезки, 1 ст. ложка очищенных кедровых орехов, 20 г оливкового или кунжутного мас-

ла, 1 ст. ложка сахара, 1–2 дольки чеснока, 1 ч. ложка подсоленного кунжута, 50 мл уксуса, отварной рис без соли, черный молотый перец, соль.

Вырезку вымыть, обсушить, нарезать поперек волокон ломтиками толщиной около 0,5 см, а затем – полосками.

Лук очень мелко порубить. Чеснок растолочь.

Мясо полить небольшим количеством масла, добавить сахар, тщательно перемешать, положить лук и чеснок, кунжут, посолить и поперчить по вкусу, еще раз перемешать, влить оставшееся масло и уксус, снова перемешать. Выдержать 2 ч в холодильнике.

Хе выложить на тарелку, посыпать орехами, вокруг разложить рис.

Хе из говядины (вариант 3)

300 г говяжьей вырезки, 2 ст. ложки очищенных кедровых орехов, 20 г оливкового или кунжутного масла, 1 ст. ложка сахара, 1–2 дольки чеснока, 1 ч. ложка подсоленного кунжута, 1 ст. ложка соевого соуса, сок 1–2 груш, черный молотый перец, соль.

Вырезку вымыть, обсушить, нарезать поперек волокон ломтиками толщиной около 0,5 см, а затем – полосками.

Лук очень мелко порубить. Чеснок растолочь.

Мясо полить небольшим количеством масла, добавить сахар, тщательно перемешать, положить лук и чеснок, кунжут, посолить и поперчить по вкусу, еще раз перемешать, влить оставшееся масло и соевый соус, снова перемешать.

Орехи растолочь, соединить с грушевым соком. Получившийся соус подать отдельно или полить им хе перед подачей.

Язык по-царски

1 говяжий язык, 2 небольшие моркови, 2 маленьких маринованных огурца, 4–5 долек чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Язык тщательно вымыть, обскоблить, прорезать вдоль. Морковь очистить и разрезать вдоль на 3–4 ломтика. Огурцы нарезать так же. В отверстие в языке вложить морковь, огурцы, дольки чеснока. Язык перевязать нитками, опустить в холодную воду. Варить на слабом огне не менее 3 ч. Минут за 20 до конца варки положить перец, посолить по вкусу, за 5 мин до конца приготовления добавить лавровый лист.

Готовый язык остудить, очистить от ниток и кожи, нарезать ломтиками поперек волокон.

Соленый язык

1 крупный говяжий язык, 1 ст. ложка сахара, 1 головка чеснока, пищевая селитра, 3 ст. ложки крупной соли.

Чеснок раздавить, смешать с солью, небольшим количеством селитры и сахаром. Получившейся смесью обмазать вымытый и обсушенный язык, положить его

в полиэтиленовый пакет, выпустить воздух, пакет крепко завязать. Положить во второй пакет и тоже завязать его. Пакет положить в миску, прижать грузом, чтобы выделился сок. Выдержать в течение ночи при комнатной температуре, затем – в холодильнике в течение 7–10 дней. Ежедневно переворачивать язык, чтобы он просолился равномерно.

Просоленный язык, не обмывая, опустить в холодную воду и отварить до готовности в течение 1,5–2,5 ч. Воду слить, залить язык холодной водой и выдержать 1–2 мин. Затем очистить язык от кожи, завернуть в полиэтиленовую пленку и остудить.

Готовый язык нарезать тонкими ломтиками.

Язык в томатном соусе

1 кг языка, соль.

Для соуса: 2–3 моркови, 2 луковицы, 1 ч. ложка муки (без верха), 150 г куриного жира, 3–4 ст. ложки томатной пасты, сахар.

Язык вымыть, залить холодной водой и отварить до готовности (в середине варки посолить). Затем вынуть из бульона, очистить от шкурки и разрезать на порционные куски.

Приготовить соус. Для этого морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Репчатый лук мелко порубить. Морковь и лук припустить в курином жире. Муку поджарить до золотистого цвета.

Овощи и муку соединить, залить томатной пастой, разведенной водой до консистенции жидкой сметаны,

добавить сахар и прокипятить. Получившимся соусом залить кусочки языка и остудить.

Язык под соусом с изюмом

1 говяжий язык, 50 г изюма, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки или сельдерея, сахар, хрен, соль.

Язык тщательно промыть, залить горячей водой. Варить на слабом огне в течение 1 ч. Затем положить лук (целиком), очищенные морковь и корень петрушки или сельдерея, посолить, накрыть посуду крышкой и варить до готовности.

Язык вынуть из бульона, обдать холодной водой, очистить, нарезать ломтиками поперек волокон.

Приготовить соус. Масло растопить, обжарить в нем муку до светло-коричневого цвета, влить немного бульона, тщательно перемешать, чтобы не было комков. Проварить на слабом огне, помешивая, пока соус не загустеет. Снять посуду с огня, добавить вымытый изюм, хрен, сахар и соль по вкусу и тщательно перемешать.

Готовым соусом полить язык и остудить.

Язык с изюмом и миндалем

2 говяжьих языка, 1 большая луковица, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки измельченного миндаля, 2 ч. ложки изюма без косточек, 1–2 стакана бульона, жир, сахар, черный молотый перец, соль.

Языки отварить в подсоленной воде, снять кожу. Репчатый лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета. Добавить немного сахара и перемешать. Муку просеять, перемешать с бульоном так, чтобы не осталось комков, влить уксус. Положить в бульон лук, предварительно вымоченный изюм, миндаль, перец и соль по вкусу и потушить на слабом огне 10–15 мин. Затем положить языки, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне 30 мин.

Готовые языки разрезать на порционные куски. Подавать с соусом, в котором они тушились.

Яйца, фаршированные мясом

6–8 яиц, 200 г вареного мяса, 1 небольшая луковица, 3 дольки чеснока, 50 г куриного жира, черный молотый перец, соль.

Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать пополам, вынуть желтки. Мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный репчатый лук, раздавленный чеснок, желтки, куриный жир, посолить и поперчить по вкусу и перемешать. Получившейся смесью нафаршировать яичные белки.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 3
Горячие закуски 5
Холодные закуски 28

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*
Художник *А.Г. Вайник*
Верстка *А.Г. Вайник*
Корректор *И.Г. Иванова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Подписано в печать 06.06.2007.
Формат 70x100 $^1/_{32}$. Печать офсетная. Бумага тип. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 10 000 экз. Заказ №3919

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org